

	CAP Boulanger
OBJECTIFS	À l'issue de la formation, le stagiaire ou l'apprenant est en capacité de : - Réaliser et présenter des pains courants et de tradition française, certains pains spéciaux et des viennoiseries. - Mettre en place et respecter des procédures d'hygiène et sécurité. - Savoir s'exprimer correctement sur son travail que ce soit à l'écrit ou à l'oral.
Public	Accessible à tous à partir de 16 ans (15 ans sous conditions)
Prérequis	Niveau 3 ^{ème} validé / Connaissances de base en mathématiques et en français.
Modalité d 'admission et Délais d'accès	Réunion d'information collective, test de positionnement et/ou entretien individuel. En apprentissage : signature d'un contrat d'apprentissage et intégration tout au long de l'année Délais d'accès : sous 5 jours Hors apprentissage : de 1 à 4 mois selon le financement
Durée	De 420 h à 1 260 h
Tarif	Prise en charge complète pour un contrat d'apprentissage Prise en charge partielle ou totale pour tout autre dispositif selon la situation du candidat : 14 € / heure (proposition d'un parcours Personnalisé)
CONTENU	<u>Domaine Professionnel :</u> Approvisionnement, communication, sécurité alimentaire et hygiène en boulangerie (correspond à l'épreuve EP1 - Epreuve de technologie professionnelle, de sciences appliquées et de gestion appliquée) - Organiser le rangement des produits réceptionnés - Réceptionner et stocker les marchandises d'une livraison - Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de sécurité des salariés - Appliquer les mesures d'hygiène et de sécurité alimentaire - Respecter les directives de la démarche environnementale - Contrôler la conformité quantitative et qualitative lors de l'approvisionnement - Rendre compte des non conformités des produits réceptionnés - Transmettre un argumentaire sur le produit au personnel de vente - Utiliser un langage approprié à la situation Production et présentation de produits de panification et de boulangerie (correspond à l'épreuve EP2 - Production) - Organiser son travail - Effectuer les calculs nécessaires à la production - Peser, mesurer - Préparer, fabriquer - Conditionner les produits fabriqués - Disposer les produits au magasin en collaboration avec le personnel de vente - Contrôler les poids, quantités et aspects visuel des produits finis - Rendre compte des non conformités et des dysfonctionnements lors de la phase de production <u>Domaine Enseignement Général :</u> - Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique - Mathématiques et physique-chimie - Langue vivante étrangère - Éducation physique et sportive - Prévention, santé, environnement - Langue vivante 2 (bloc facultatif) - Mobilité (bloc facultatif)
Moyens pédagogiques	Pour tous : Formation en présentiel et en distanciel Moyens matériels : Un laboratoire professionnel de fabrication, salle de cours, laboratoire de langue, salle informatique, tableau interactif, centre de ressources. Moyens pédagogiques : équipe de formateurs pluridisciplinaires, délivrance d'un livret d'apprentissage, suivi de la formation avec accès internet sur Net YPAREO et MOODLE pour les maîtres d'apprentissage et les familles/tuteur, visite d'entreprise, rencontre parents / formateurs : 1 fois par an.
Modalités Évaluation Examen	Contrôle en Cours de Formation (CCF) ou examen ponctuel en fonction des publics Pas de possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences
Qualification et Certificateur	Certificat d'Aptitude Professionnelle de NIVEAU III Code RNCP 37537 Certificateur : Ministère Education Nationale et de la Jeunesse https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/37537/
Attestation de compétences	Remise en fin de formation.
Poursuite de parcours	- CAP Pâtissier - Pack « créateur » pour création d'entreprise
Débouchés	Ouvrier boulanger

Lieu	Centre de Formation aux Métiers de l'Ariège, 2 Rue jean moulin, 09000 Foix.
Accessibilité	Le Centre de Formation aux Métiers accueille les personnes en situation de handicap. Réfèrent Handicap – Patrick ATTARD – 05 34 09 88 14 – p.attard@cma-ariège.fr
Contact	Apprentissage : Sylvie Tessier, Conseillère CAD, 05 34 09 79 00, s.tessier@cma-ariège.fr Reconversion Adultes : Elodie GOMEZ 05 34 09 88 06 e.gomez@cm-ariège.fr